47e Année. — N° 7. 16 Février 1930

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Développement défectueux des vignes greffées

1° *Echec au greffage sur place.* — Voici un cas assez curieux d'échec au greffage sur place :

« Je vous serais reconnaissant de vouloir bien m'éclairer au sujet de déboires que j'éprouve pour un plantier de 2 hectares de ma propriété.

Cette terre plantée en racinés 101/14 en 1928 a été greffée en avril 1929 en Morrastel-Bouschet à port traînant.

Le plantier était très joli avec de belles pousses.

Le greffage a été moins bien réussi : 1/4 environ de manquants.

J'ai fait regreffer ces manquants au commencement juillet. En recoupant les porte-greffes, on s'est aperçu que bon nombre n'étaient pas sains, l'intérieur du bois présentait des taches noirâtres. On a seulement regreffé ceux qui paraissaient sains.

En procédant aujourd'hui au remplacement de tous les pieds défectueux, on constate qu'au moins la moitié des greffes faites en juillet, même celles qui avaient poussé d'une manière satisfaisante, sont mortes ; et que le porte-greffe lui-même est mort ou bien malade.

C'est évidemment du porte-greffe que vient le mal. Mais je ne puis m'expliquer la cause du mal. Comme je vous le disais, le plantier avant le greffage était très joli et les pieds réussis au greffage en avril ont fait de très belles pousses. Suis-je en danger de les voir dépérir à leur tour ?

Je croyais pouvoir avoir confiance dans les racinés 101-14 qui m'avaient donné jusqu'à présent de bons résultats.

Je vous envoie plusieurs de ces porte-greffes qui ont été regreffés en juillet avec un échantillon de la terre où ils se trouvent ».

B. (Hérault).

Les sujets envoyés s'étaient en effet puissamment développés l'année de la plantation. Ils provenaient cependant de sarments de tout petits calibres, 4mm de diamètre, qui, en pépinière, sont passés à 7mm, et à 12mm l'année de la plantation en place, c'est-à-dire en 1928 ; en 1929, soit en vivant sur leurs réserves, soit par l'alimentation qui leur est venue temporairement du greffon, ils ont atteint 15mm, écorce non comprise, ce qui avec l'écorce les porte à 17mm.

Donc sujets, l'année de la plantation, à croissance très rapide et importante, gain de 5mm, et aussi sans doute très prolongée bien que 101 14 prenne relativement tôt la teinte d'automne ; et l'on sait que de tels sujets présentent des difficultés au greffage, pour cause d'aoûtement insuffisant.

Quant au regreffage, il a donné des insuccès pour la même raison : les réserves n'ont pu que diminuer encore et, en ce moment, tous les tissus sont vides ; sans doute aussi la soudure étant insuffisante, le greffon a dû se développer avec ses propres racines, et le sujet, non alimenté par son greffon, a péri.

Il n'y a là aucune maladie parasitaire spéciale. L'échec est plutôt la conséquence d'un excès de puissance du sujet. Il n'y a qu'à arracher les plants défectueux et replanter le même porte-greffe si on y tient. Voir aussi chronique du 15 décembre.

2° Le cas que nous allons examiner maintenant est tout à fait différent. Il s'agit également d'un greffage sur place, mais sur Rupestris, et qui semble bien réussi. Greffon Muscat de Rivesaltes. Seulement, la vigne ne s'accroît presque pas, elle donne des pousses de quelques centimètres à peine.

Le sujet n'a que quelques petites racines nées exclusivement au talon et qui semblent avoir été gênées dans leur allongement par un obstacle indéterminé pour le moment, plutôt d'ordre mécanique : sol impénétrable, etc...

Ce sujet qui a actuellement 5 ans, n'a que 8mm de diamètre ; le sarment dont il est issu avait cependant 5mm. En pépinière, il s'est accru seulement de 1mm et, en place, la première année de 0mm 64, de 28mm32 la 2e, et de 0mm32 la troisième. Comparez avec le cas précédent.

Le greffon a 3 ans, 4 couches d'accroissement qui présentent les mêmes particularités que celles du sujet auxquelles elles correspondent.

Ce développement insuffisant tient, ou bien à ce que les plants avaient souffert avant la mise en place : froid, dessiccation ou altération des racines, ce qui est assez fréquent ; — il faut toujours avant la plantation s'assurer que les racines ont toute la fraîcheur désira-

ble— ; ou bien à ce que encore le plant a été enfoncé dans un sous-sol rocheux et compacte, comme il y en a beaucoup dans les Pyrénées Orientales et où les racines ne pouvaient se développer mécaniquement, ou bien ne trouvaient pas une alimentation suffisante.

Quand il s'agit de vignes de cette nature, il est bon de retarder le greffage d'un an par exemple, attendre, en somme, que les racines se soient bien développées pour nourrir copieusement le greffon.

Ces deux exemples ont également pour objet de montrer que pour se rendre compte d'un état actuel des souches, jeunes ou vieilles, il est bon de rechercher comment elles se sont comportées dans le passé, — c'est-à-dire leurs états précédents.

Les crises de surproduction

1929 a été une année de crises. Il y a crise sur tout, parce qu'il y a surproduction en tout : blé, vin, pommes de terre, fruits, huiles, sucres, cassis, laines et peaux ; seule la viande continue à monter.

A un moment, après les froids vifs de l'hiver, la récolte de blé paraissait très compromise ; en certains points, il ne restait plus rien. Et puis des circonstances extrêmement favorables, qu'il faudra bien préciser un jour, ont rétabli si bien la situation que la récolte a été en définitive extrêmement abondante, ainsi que les chiffres officiels l'établissent. Pour le vin, les gelées d'hiver ont bien causé aussi des dégâts irréparables, puisque des vignes devront être arrachées, mais dans les régions centrales la récolte a dépassé de beaucoup celle de l'année dernière, voyez le Loir-et-Cher, etc., et compensant très largement les réductions des régions méridionales.

La récolte d'olives a été souvent très forte. En Espagne, etc..., l'huile d'olive est en forte baisse. En France, il a semblé que les gelées d'hiver avaient tout détruit ; on voyait les feuilles se dessécher et les pousses terminales les plus jeunes, portant les organes floraux, s'altérer. Ce qu'on pouvait prévoir à ce moment, c'était une production nulle. Mais à partir de juin, les olives apparaissent nombreuses, les branches et même les arbres plient sous leur poids. Il a dû y avoir 5 ou 6 fois plus d'olives que l'an passé, dans les localités non endommagées par les froids. Seuls les arbres récemment taillés en ont sérieusement souffert. L'olivier, pendant l'hiver, est toujours à l'état de vie active, par conséquent plus ou moins riche en eau et assez sensible aux gelées. Il l'est d'autant moins que sa surface foliacée est plus grande ; et la taille la réduit souvent d'une manière considérable. Quoi qu'il en soit, les oliviers taillés ont été plus éprouvés que les autres.

Et les fruits? Sur les arbres soumis à la taille, il y a eu ce qu'on a

voulu y laisser. Mais sur les autres, qui n'a vu un peu partout les poiriers crouler sous le poids de leurs poires ? Les pruniers, idem ; et les chataigniers dont les fruits masquaient les feuilles? Le cassis tendait à prendre la place de la vigne ; la récolte a été si bonne cette année que les prix sont tombés très bas ; et la vigne reprend la place du cassis.

Le sucre serait presque à rien sans les droits de douane etc. La culture de la canne à sucre se développe partout où le climat le permet ; il y aura bientôt trop de sucre : de même pour le café, le caoutchouc et beaucoup de produits exotiques, les agrumes, etc., etc. Il y a quelques années, le mot d'ordre était : produisez, produisez ; intensifiez la culture de la terre ; et la terre a si bien produit qu'elle engendre une crise générale de surproduction et la misère.

En ce qui concerne l'Europe et surtout la partie tempérée, plutôt que la partie méridionale, il y a eu à un moment déterminé des conditions extrêmement favorables à la naissance et au développement des fruits. Je pense que quelque météorologiste voudra bien les préciser.

*
* *

Au Brésil, le café subit lui aussi une crise de surproduction grave. Il y est du reste un peu habitué — comme le vin ; il en a traversé plusieurs. Et l'histoire de la manière dont il en est sorti chaque fois, me paraît intéressante à faire connaître, en ce moment où la crise du vin est très dure.

Je l'extrais d'un article de M. J. Bemelmans publié dans les *Annales de Gembloux :*

« La situation économique du café (l' « or vert » comme l'appellent les Brésiliens) est le sujet de toutes les conversations actuelles au Brésil. Le café est en effet la plus grande richesse de ce pays.

Pour pouvoir comprendre la situation de crise que traverse le marché du café, il est bon de faire un peu d'histoire de ce produit au Brésil.

La première exportation de café eut lieu en 1850 et fut de 35.147 sacs de 60 kg. L'augmentation progressive de la production et de la consommation mondiales a été normale jusqu'en 1906. Cette année-là pour une consommation de 17.108.000 sacs, nous voyons une production de 23.786.000 sacs. Soit un excès de 6.678.000 sacs.

Le stock visible dans le monde était de 11.266.000 sacs.

Pour éviter la débâcle des prix et la ruine de São-Paulo (le principal producteur dont presque tout le revenu provient de l'impôt sur le café), le gouvernement brésilien effectua la première opération de « valorisation ».

De tout temps et partout, les producteurs, suivant leurs ressources financières, gardent une partie de leurs produits chez eux pour éviter la baisse conséquente de la récolte et vendre ces marchandises au moment de moindre offre et plus grande demande. Le procédé de valorisation n'a donc rien de

nouveau (rappelons-nous les « accapareurs » de la guerre), mais ce qui est nouveau ici, c'est l'intervention de l'Etat dans une telle opération.

Valorisation de 1906 — Les trois grands Etats producteurs : São-Paulo, Minas-Geraes et Rio-de-Janeiro, par l'accord de Taubaté, décident de taxer fortement les nouvelles plantations pour diminuer leur extension et le danger de surproduction.

São-Paulo lance à Londres, Paris, New-York et Berlin un emprunt de 30.500.000 livres sterling pour consolider le change, emprunt garanti par 8.000.000 de sacs de café entreposés dans les ports d'Europe et des Etats-Unis.

Malgré cela, la baisse du café, commencée en 1906, s'accentue en 1907 et 1908 se maintient jusqu'en 19 9. Alors les prix se relèvent progressivement et se maintiennent jusqu'en 1917, permettant de liquider sans perte l'emprunt de 1906.

Valorisation de 1917. — La récolte du café en 1917-1918 fut au Brésil de 15 836.000 sacs, pour une consommation de 7.433.000 sacs. Soit un excès de 8.403.000 sacs. Vu la guerre mondiale, le Brésil ne peut recourir aux financiers d'Europe pour recommencer la valorisation de 1907.

Le Trésor Fédéral met à la disposition de l'Etat de São-Paulo une somme de 110.000 contos de reis, somme qui sert à acheter, pour les retirer du marché, 3,073,585 sacs. Cette somme avait été réalisée par l'émission de papier monnaie.

Les résultats de cette seconde opération furent presque immédiats, grâce aux fortes gelées de 1918 qui brûlèrent beaucoup de caféiers jusqu'à la moelle. La production fut fortement réduite en 1919 et 1920 (déficit de 5.074.000 sacs pour les deux ans) provoquant l'élévation du prix du café à des cours inconnus jusqu'alors.

Cela permit la réalisation du stock de 3,073,585 sacs pour le remboursement au trésor Fédéral du prêt consenti et de partager avec le Trésor un bénéfice assez élevé (62.000 contos).

Institut du Café. — En 1921 le gouvernement général sanctionne la loi autorisant la protection du café et en 1924 apparait un organisme permanent de protection du café : l'Institut de défense permanente du Café de l'Etat de São-Paulo.

Son rôle est la défense économique de la production caféière, défense basée sur les trois principes suivants :

1° Limitation des entrées du café sur les marchés exportateurs ;
2° Crédits aux cultivateurs ;
3° Développement de la propagande pour augmenter la consommation.

Pour réaliser ces trois points, l'Institut du café a créé de grands entrepôts appelés « magasins régulateurs ».

Le « Fazendeiro » envoie son café à destination d'une grande maison d'exportation de Santos par exemple. Il reçoit un connaissement qui est négocié par la banque de l'Etat de São-Paulo, c'est-à-dire qu'on lui paye 60 à 100 milreis par sac de café. La marchandise est envoyée aux « magasins régulateurs » et ne sort qu'à son tour de rôle, au fur et à mesure des demandes d'achat dans les ports. De cette façon l'afflux énorme au moment de la récolte est évité.

A la vente du café (parfois un an plus tard !) le producteur touche la diffé-

rence entre le prix de vente et le warant, décomptant les frais, taxes et intérêts.

Après Saô-Paulo, Minas Geraes, Rio de Janeiro et Espirito Santo ont organisé leur Institut du café.

En principe la défense du café, c'est-à-dire le maintien d'un prix rémunérateur, en évitant l'affluence au moment de la récolte, est chose simple. En réalité cette défense est beaucoup plus compliquée, non seulement par le fait que s'y mêlent toutes les questions politiques, mais aussi par les difficultés financières.

Organisation financière. — A la fondation de l'Institut du café en 1921, les fonds ont été constitués par un apport de 15.000 contos par São-Paulo, 10.000 contos par chacun des Etats producteurs (Minas, Rio de Janeiro, Bahia, Espirito Santo). 311.900 contos du Trésor Fédéral et un emprunt de 4 millions de livres sterling sur Londres, contre garantie de la consignation en Europe de 3 millions de sacs retirés de la vente.

Ces sommes sont confiées à la Banque de l'Etat de São-Paulo, créée à cet effet et dont 90 o/o des actions sont aux mains de l'Institut du café et du Gouvernement Pauliste. L'Institut du café a comme banquiers : Lazar Brothers à Londres et Dillon Read & C° à New-York.

Tant que la rétention ne depassait pas 5 millions de sacs (à 70 milreis de warrant = 350.000 contos) la situation était normale. C'était, semble-t-il, le cas au premier janvier de cette année (1929). Mais au 30 mai nous voyons le stock s'élever à 13 millions de sacs (sans compter le stock visible des ports : 1.870.000 sacs). Au 1er octobre, il s'élève à

	14.892.156	sacs pour	São-Paulo ;
	1.060.082	» »	Minas ;
	361.847	» »	Rio ;
	87.004	» »	Espirito Santo,
soit	16.401.089	sacs au total	

et une partie (estimée à 6 millions de sacs) de la récolte 1928-1929 n'est pas encore rentrée.

La Banque de São-Paulo arrête le warrantage, faute de ressources (un emprunt de 50 millions de dollars, 400.000 contos, n'a pas réussi). C'est la crise. En un mois la Banque du Brésil (Banque de l'Union envoie à São-Paulo 134.000 contos (de quoi waranter 3.350.000 sacs à 40 milreis).

Le Directeur de l'Institut du Café démissionne le 11 octobre. La Bourse du Café de Santos ferme ses portes le 29 octobre.

Le Président de la République se refuse à intervenir pour sauver la situation parce qu'il croit la crise œuvre des spéculateurs et politiciens adverses à ses idées.

Pourtant le café n'intéresse pas uniquement les six Etats producteurs, mais bien tout le Brésil, car c'est lui qui fait entrer l'or dans le pays et maintient le cours du milreis.

Malheureusement cette crise survient précisément au moment des plus terribles crises financières que l'histoire ait enregistrées aux Etats-Unis et en Europe.

Il semble aux personnes le mieux au courant de la situation que l'unique moyen de conjurer la crise est de faire apparaître sur le marché un grand acheteur (le gouvernement fédéral, par exemple) pour maintenir les prix jusqu'à la fin de la récolte.

Quant aux causes de la crise, d'après l'auteur de l'article, elles tiennent :

1° A l'écart considérable entre la production 26.500.000 sacs et la consommation 15.251.000 sacs ;

2° A la diminution des exportations du café du Brésil dans presque tous les pays, conséquence, semble-t-il, du maintien des prix par stokage et de livraison à mesure de la vente ;

3° A une augmentation continue de la production provenant d'une augmentation des plantations, résultant elle-même de la hausse du café enregistrée cinq ans auparavant (temps nécessaire au café pour produire), soit en 1922, 1923 et 1924. C'est seulement en 1925 que le café a atteint son prix maxima (5 livres 1/2). Il est donc probable que la récolte 1929-1930 sera encore beaucoup plus grande, à moins d'une baisse considérable des prix, qui provoquera l'abandon de toutes les vieilles plantations.

On compte que la crise se résoudra, — en dehors des interventions financières — par la réduction des surfaces plantées par abandon des vieilles vignes qui produisent insuffisamment; l'abandon aussi de la défense contre les accidents, les insectes, les maladies : les fortes gelées de 1918 qui brûlèrent beaucoup de caféiers jusqu'à la moelle mirent fin à la crise de 1917, — et par une propagande intensive en faveur de la consommation du café du Brésil qui se manifeste particulièrement en France.

Et l'auteur termine son article par les considérations suivantes :

Devant tous ces faits il faut être prudent dans l'enlreprise de nouvelles plantations, et la conception humoristique du journaliste Medeiros e Albuquerque peut ne pas être sans intérêt :

« D'un côté, le nombre de concurrents producteurs augmente tous les jours. De l'autre, le nombre de substances qui servent au même effet va aussi en augmentant. Enfin il est toujours bon de prévoir la possibilité de changement de mode, car, malgré l'illusion brésilienne de ce que le café est un produit de première nécessité, il est à peine un vice et une mode.

« Il est bon de remarquer que l'appelant « vice », je n'ai que l'intention de le flatter, car les seules choses qui servent sont les vices... »

Mais ceux-ci changent parfois brusquement, même après des siècles d'existence.

L'histoire de l'agriculture nous l'enseigne.

La boisson café est préparée d'une façon sale et désagréable que personne ne cherche à améliorer. Et la mode pourrait bien lancer un autre produit qui détrônerait complètement le café.

L'histoire de l'alimentation cite de nombreux cas de transformation de substances qui furent un temps considérées divines et après détestables. Le plus curieux cas est sans doute celui de l'asa-fœtida :

Les Romains la considéraient comme un mets divin. Ils la gardaient précieusement pour les jours de grande fête.

Puis elle déchut chaque fois plus et arriva à s'appeler « fumier du diable ». Aujourd'hui elle est employée... mais pas précisément par la bouche.

Evidemment je ne veux pas insinuer que le café viendra à avoir pareil destin. . Je crois même que c'est par la bouche qu'il continuera à être pris...

Ce qu'il faut retenir, c'est que des produits très appréciés en certaines occasions perdent parfois toute leur valeur.

Ce fut le commerce des épices : clous de girofle, canelle, piment, etc., qui amena les Portugais aux grands voyages maritimes. Et aujourd'hui, quelle est l'importance de ces produits dans l'alimentation ? »

J. BEMELMANS.

Le prix des choses est fonction du rapport $\frac{\text{consommation}}{\text{production}}$.

Le dénominateur augmente-t-il, les prix baissent ; diminue-t-il, les prix montent. Le diminuent, les catastrophes naturelles, et ce sont les plus efficaces : phylloxéra, les autres insectes n'ont jamais joué qu'un rôle restreint ou localisé ; le mildiou en 1910, 1915, etc., l'oïdium vers 1850 ; les gelées, 1903, ou le mauvais temps; la mise en réserve, stockage ou ce qui est mieux la transformation en un autre produit : pour le vin, l'alcool ; ou la destruction volontaire de la récolte, chose misérable : il y a tant de malheureux qui manquent de l'indispensable ; la limitation des plantations, de la production artificielle, etc.

Pour accroître le numérateur, faire du bon vin, qui pousse le consommateur à consommer, puis propagande intense. Voir A. P. V. et voir aussi ce que le Brésil fait pour son café en France.

Enquête sur les P. D.

On nous écrit :

« Il y a quelques années vous avez bien voulu, sur ma demande, enquêter par la voie du *Progrès Agricole et Viticole*, sur les mérites et les défauts du Seibel 4986. Cette enquête, à laquelle un grand nombre d'amateurs ont répondu, n'a pas peu contribué à faire connaître et répandre cet intéressant hybride.

Encouragé par ce succès, je viens vous prier de vouloir bien, encore une fois, ouvrir les colonnes de votre estimable journal aux correspondants qui seraient en mesure de donner leur avis sur la valeur culturale d'autres hybrides dont on commence déjà à parler favorablement.

Ces hybrides, tous de la collection Seibel, sont les suivants : 6339, 6905, 8214, 8239, 8218, 8365, 8745, 8748, 10096 dans les noirs ; et dans les blancs : 6720, 8229, 8715, 8740. 12 C. Je serais bien obligé à vos correspondants éventuels de dire comment ces plants se comportent dans leurs champs d'essais, directs ou greffés. Insister sur la *vigueur*, la *production*, la *résistance* aux maladies et la *qualité du vin*, ou tout au moins *des raisins* pour ceux qui ne les auraient pas vinifiés seuls.

P. S. — Mêmes questions pour Couderc 12, dont j'ai eu quelques grappillons cette année, qui m'ont paru d'un goût excellent ».

T. S.

Il s'agit des hybrides d'apparition plutôt récente et qui ne sont encore, sauf quelques-uns, qu'entre les mains d'un petit nombre d'amateurs.

En ces temps de production excessive, il n'y a sans doute pas lieu de pousser à la plantation de vignes nouvelles ; mais enfin il est toujours bon de connaître les qualités et les défauts de ce qu'on nous propose.

L. Ravaz.

LE CONCENTRATEUR DE MOUTS " DELTA "

Dans les colonnes de ce journal, M. Ph. Malvezin a publié dernièrement un article scientifique très documenté intitulé « *Expériences comparatives sur le sucrage par chaptalisation et concentration* » (1).

Il résulte des expériences faites par cet auteur, avec le concours et sous le contrôle de M. Dubaquié, directeur de la Station Œnologique de la Gironde, que le sucrage de la vendange par *moûts concentrés* donne des résultats incomparablement supérieurs à ceux que donnent la « chaptalisation » par l'emploi du sucre ordinaire. Nos lecteurs trouveront du reste tous détails désirables dans l'article précité.

Notre but aujourd'hui, est de décrire l'appareil qui a servi à ces essais, lequel a été construit dans nos ateliers (2) sur les indications de M. Ph. Malvezin.

Cet appareil, dont le prototype avait été établi dans le but de *désulfiter* des moûts a dû être adapté aux exigences formulées par la note remise par la Station Œnologique de la Gironde, au début des opérations et qui comportait, entre autres choses, les points ci-après :

« L'augmentation finale du degré alcoolique sera de 2 degrés environ. »

« La comparaison sera faite entre la vendange chaptalisée à 9 kilos de sucre pour 3 hectos de vendange, et la *vendange enrichie par concentration partielle, une proportion convenable étant concentrée à 24° d'alcool en puissance* (430 gr. de sucre par litre environ) et répartie sur la totalité du non concentré. »

Il était spécifié d'autre part que la concentration devrait obligatoirement porter *sur le jus clair débourbé par l'acide sulfureux* et dégrossi sur des manches, si besoin ; et la note ajoutait :

« En outre, cette concentration à 24° est réalisable avec les matériels les plus simples et les moins coûteux, d'ailleurs les plus faciles à conduire, tels que : concentrateurs par ébullition ou évaporateurs à l'air libre. »

Il est de toute évidence, en effet, que si, dans l'avenir, chaque propriétaire doit pouvoir concentrer son propre moût de manière à conserver à son vin droit à l'appellation d'origine, il est indispensable de réaliser un appareil à la fois *sûr, pratique et robuste* dont la conduite puisse être confiée à un simple vigneron, voire au premier manœuvre venu.

---

(1) Voir *Le Progrès Agricole et Viticole* du 5 janvier 1930.

(2) Etablissements Delor et Thibault, 22, boulevard Pierre 1er, Bordeaux.

Dans ces conditions, le vide ne saurait être employé, non plus que des dispositifs rappelant de plus ou moins loin les appareils dits « à grimpage », lesquels du reste, en l'occurence, ne nous paraissaient pas répondre aux buts poursuivis.

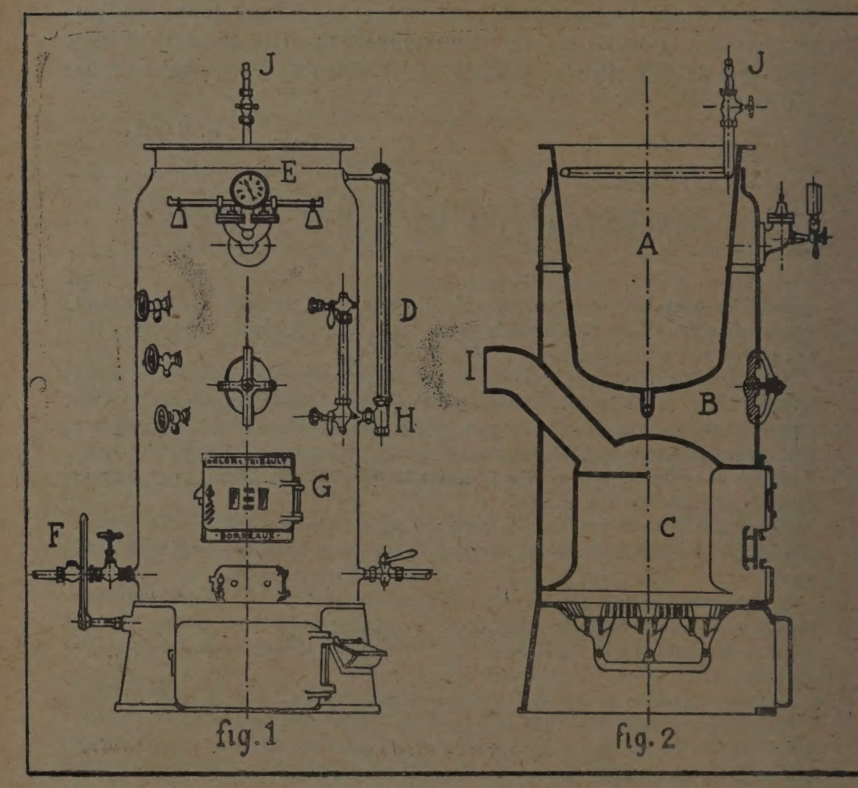


fig. 1 fig. 2

Pour réaliser les conditions exigées : obtenir une température suffisante pour désulfiter et concentrer tout en évitant toute caramélisation, il fallait renoncer au chauffage à feu nu.

Il fallait également prévoir une certaine souplesse de chauffage et une facilité de réglage ; c'est ce qui a été résolu par l'emploi d'une *gaine de vapeur.*

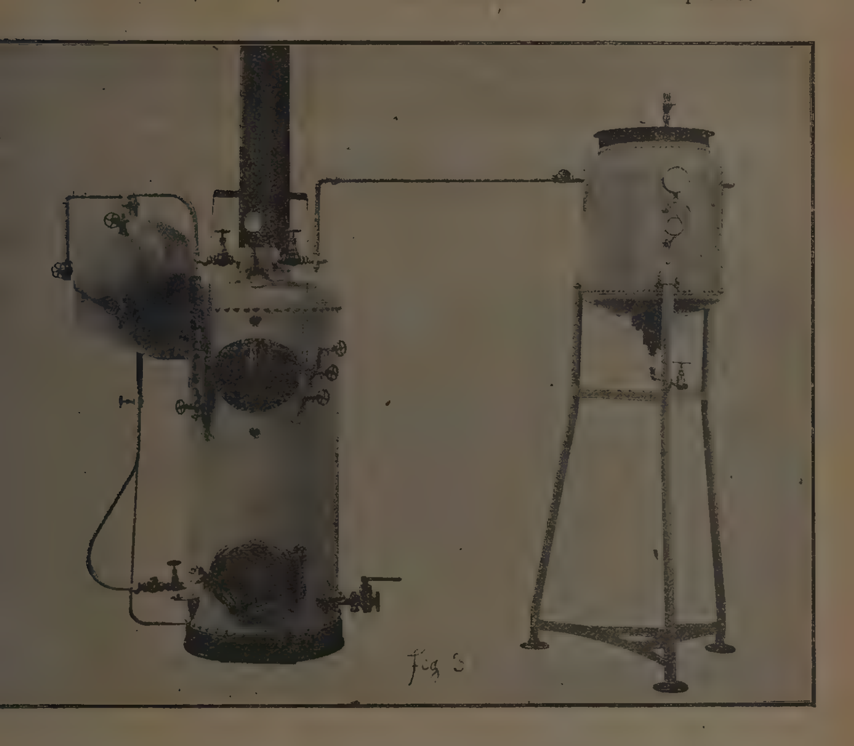
Dans l'appareil de la fig. 3, cette vapeur est obtenue par une chaudière séparée (à gauche sur le chiché) ; dans l'appareil « *Monobloc* » que nous allons décrire en premier lieu, cette gaine fait corps avec la cuve de concentration.

La fig. 1 représente le concentrateur « *Delta-Monobloc* » vu de face ; on distingue en J le robinet de réglage d'arrivée du moût à concentrer, en H la sortie du produit concentré.

D est le niveau du liquide dans la cuve, en E sont les appareils de sûreté, soupapes et monomètres à double cadran indicateur de pression et de température ; F est la tuyauterie d'alimentation en eau de la chaudière et G le gueulard de chargement en combustible.

La coupe (fig. 2) montre bien la disposition adaptée.

La cuve en cuivre rouge A est incluse dans le corps de chaudière B, lequel est maintenu plein d'eau vaporisée par la chaleur obtenue par le foyer C où brûle du charbon, du bois, voire du mazout ou encore du pétrole surpressé.



La vapeur formée baigne donc la cuve de concentration A jusqu'au niveau N,N' assurant un chauffage parfaitement uniforme et régulier et isolant d'autre part la cuve du contact direct avec le feu, évitant ainsi toute caramélisation et même toute caléfaction.

Le jus à concentrer arrive par J d'un réservoir en surélévation (une simple futaille défoncée, par exemple) ; le débit est réglé par ce robinet et le liquide déversé en lame le long de la paroi de la cuve entre instantanément en ébullition. Finalement, le moût concentré se réunit au fond de la cuve A d'où il est constamment évacué par le robinet F (fig. 1).

Comme on le voit, il est donc possible de fonctionner *en marche continue* et simplement par un réglage approprié des robinets J et H.

La surface d'évaporation réalisée est considérable en raison de la surface de chauffe très grande que constitue la gaine de vapeur.

La disposition de la cuve d'évaporation à l'intérieur de la chaudière évite toute perte de chaleur et réalise un appareil monobloc bien accessible dans toutes ses parties et facilement transportable.

L'ensemble de la fig. 3, grâce à sa chaudière indépendante, permet un réglage très sensible du chauffage et une température élevée de la cuve.

Ici la cuve et sa gaine chauffante sont séparées de l'ensemble, ce qui permet l'emploi d'une chaudière puissante dont l'excédent de vapeur peut servir à d'autres usages tels que stérilisation des fûts, des cuves, pasteurisation, etc.

Ces deux types d'appareils sont brevetés, et leur mise au point ayant été réalisée jusque dans les moindres détails, ils sont prêts, dès que la loi aura généralisé la concentration des moûts, a apporter aux intéressés l'instrument indispensable à la réalisation de cette pratique, que les expériences faites aux dernières vendanges ont révélé en tous point excellente.

F. Thibault,
Ingénieur A. et M.

CHAUFFAGE DES VERGERS ET DES VIGNOBLES

Les basses températures de l'hiver et du printemps sont souvent suffisantes en Californie pour causer des pertes s'élevant à des millions de dollars. L'importance du chauffage des vergers comme moyen nécessaire pour réussir en arboriculture fruitière est de plus en plus réalisée particulièrement pour certaines espèces subtropicales pour lesquelles les pertes peuvent provenir non seulement de la perte de la récolte, mais encore de celle de la plantation.

L'importance du chauffage des vergers en Californie est démontrée par ce fait que en 15 ans environ 1.500.000 foyers ont été achetés par les seuls citriculteurs, et en 1925 seulement 600.000 foyers ont été achetés. Le capital engagé n'est certainement pas inférieur à 2.500.000 dollars et la surface protégée est d'environ 12.000 hectares.

Quand faut-il s'outiller pour chauffer ses vergers? La réponse dépend de la situation particulière de chaque propriété. Il est des vergers où il gèle si rarement que l'entretien de l'équipement nécessaire coûterait à la longue plus cher que le bénéfice réalisable. Il est d'autres localités où les dégâts de la gelée sont si importants que le coût du chauffage dépasserait la valeur de la récolte. Dans de tels vergers on doit où changer d'espèce fruitière où supprimer la plantation.

Il n'est pas prudent de baser sa décision sur l'expérience d'une seule saison. Ce n'est qu'après plusieurs années d'observations que l'on peut se rendre compte si, non seulement le chauffage est indispensable pour obtenir des récoltes satisfaisantes, mais qu'encore il payera un intérêt au capital engagé et à la main-dœuvre employée.

Les facteurs essentiels qui doivent entrer en ligne de compte sont d'abord les frais généraux et les frais d'utilisation d'une part, et le bénéfice probable sur l'excédent de récolte obtenu d'autre part. Les frais généraux peuvent être déterminés de façon suffisante. De même les frais d'utilisation à condition de connaitre le nombre moyen d'heures du chauf-

fage probables, estimées largement. Les bénéfices probables résultant du chauffage sont plus difficiles à évaluer parce qu'ils sont déterminés par la production par hectare et par le prix de vente de l'excédent de récolte sauvée calculée au prix de vente moyen — quoique en réalité ces prix soient souvent supérieurs à la normale en année de gelée. C'est donc la valeur moyenne de la récolte — que cette valeur soit réalisée avec une faible production et un gros prix — où l'inverse — qui indique s'il faut s'équiper pour chauffer son verger, ou non.

Voyons maintenant les principes physiques gouvernant la formation du froid et sa protection.

Formation du froid.— Durant une journée claire et calme les *radiations* envoyées par le soleil échauffent la surface du sol jusqu'à ce que sa température soit plus élevée que celle de l'air en contact avec lui. Dès que ce point est atteint, la chaleur est lentement transmise, par *conduction*, du sol aux couches d'air inférieures qui bientôt deviennent plus chaudes que celles qui les surmontent. Cet air chaud étant plus léger s'élève. Il est remplacé par de l'air froid, plus lourd. Ainsi une circulation d'air s'établit par laquelle l'air froid est progressivement mis en contact avec le sol chaud. Au coucher du soleil, l'air à une hauteur de 90 à 300 mètres a été échauffé plus ou moins. Ce mode d'échauffement de l'air par circulation est dit par *convection*. Donc 3 modes de transmission de la chaleur : radiation, conduction et convection.

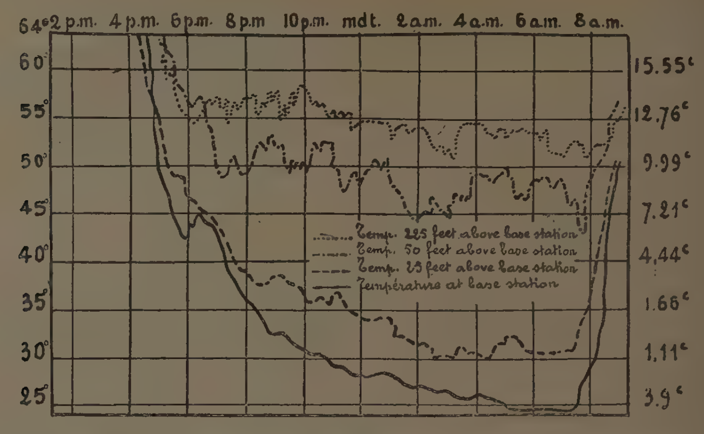
Après le coucher du soleil les pertes du sol par radiations n'étant plus compensées par les radiations du soleil, le sol devient bientôt plus froid que la couche d'air en contact avec lui ; la chaleur est transmise de l'air au sol par conduction et les couches inférieures deviennent rapidement plus froides que l'air a quelques mètres au-dessus. Mais ici, l'air s'alourdissant à mesure qu'il se refroidit, les molécules d'air tendent à rester immobiles et en contact avec le sol toute la nuit. L'air étant mauvais conducteur de la chaleur, ce refroidissement ne se propage pas très haut, et ainsi la température à 90 mètres d'altitude varie peu durant la nuit. Donc au-dessus d'une plaine horizontale, durant une nuit claire et calme, existe une couche d'air relativement peu épaisse dont la température va toujours en décroissant jusqu'au lever du soleil où elle est minimum. Au-dessus et jusqu'à 90-250 mètres la température va en croissant avec l'altitude, et reste a peu près constante pendant la nuit à une même altitude.

Ce phénomène connu sous le nom d'*inversion de la températnre* est figuré par les graphiques de la figure I représentant les courbes obtenues de 4 à 9 heures au pied et à différentes altitudes sur une colline abrupte.

Lorsque la perte de chaleur du sol par radiation — chaleur qui traverse l'air ambiant sans l'échauffer sensiblement — a été suffisante, la température arrive à 0 degrés, et même au-dessous ; une gelée a lieu.

La force de gravité tend à faire s'écouler la mince couche d'air froid le long des pentes et à s'accumuler dans les dépressions. Ce drainage tend

a créer une différence de température entre les collines et le fonds des vallées.



Graphiques de température pris à différentes altitudes durant une nuit de gel.

.... Température à 67 m. au-dessus du sol.
— - — - — - — - — Température à 15 m. au-dessus du sol.
— — — — — — — — Température à 7 m. 50 au-dessus du sol.
———————— Température à la station de base.

Possibilité de chauffage des vignobles. — La différence de température entre l'air près du sol et celui à une plus haute altitude pendant la nuit rend possible le chauffage des vergers. Si l'atmosphère était uniformément froide jusqu'à une altitude élevée, l'air chauffé par les foyers s'élèverait rapidement au-dessus du verger sans profiter aux arbres. Aussi longtemps que le mélange de gaz s'élevant des foyers sera plus chaud que l'air ambiant, il continuera de s'élever, mais dès qu'il atteindra un point où sa tempéra-
s'arrêtera.
ture, c'est-à-dire sa densité, sera la même que celle de l'air ambiant, il

Pour prendre un exemple, supposons qu'à une hauteur de 45 mètres au-dessus d'un verger l'air ait une température de —4° et que à 12 mètres il soit à 0°. Lorsque les foyers seront allumés la petite quantité de gaz produits est mélangée avec de l'air à —4°. Si le mélange résultant est à une température de 0°, il sera plus léger que l'air à —4° et s'élèvera jusqu'au niveau de 12 mètres où il s'arrêtera. Des apports successifs de gaz à 0° s'arrêteront de même à des hauteurs décroissantes jusqu'à ce que la couche de 12 mètres ait été tout entière portée à 0°. L'inversion de température aura alors disparu. La température dans le verger aura été élevée de —4 à 0. Dans cet exemple la chaleur produite par les foyers a été utilisée à chauffer seulement de quatre degrés la couche d'air jusqu'à 12 mètres du sol. La couche d'air moins froide au-dessus du verger agit comme un plafond pour empêcher l'air rechauffé de s'élever davantage.

L'exemple précédent suppose des conditions idéales. En réalité la plupart du temps il existe une légère brise qui chasse l'air hors du verger chauffé. Pour cette raison il est plus difficile d'élever la température d'un verger petit où isolé.

La valeur de l'inversion de la température varie beaucoup d'une nuit et d'un lieu à un autre. Elle est surtout déterminée par l'amplitude de la variation de température entre l'après-midi et le lever du soleil. Si la température dans l'après-midi est élevée et que la température tombe au point de gelée le lendemain matin, la température au point d'inversion sera probablement élevée, la couche d'air à échauffer sera plus faible. Il s'ensuit que la protection sera plus facile contre une gelée au lendemain d'une journée chaude qu'au lendemain d'une journée froide ou venteuse.

Pendant la période des gelées, chaque soir des prévisions sont émises par un météorologiste indiquant pour une station déterminée le minimum probable pour la nuit, le point de rosée probable, le vent et la valeur de l'inversion de la température. Ces informations permettent de prévoir les difficultés du chauffage. Dans les centres d'arboriculture un service municipal fait fonctionner un signal d'alarme.

Il est évident que le chauffage n'est justifié que lorsque la valeur moyenne de la récolte sauvée dépasse les frais de protection, ce qui est généralement le cas lorsque la production par hectare et le prix de vente moyen sont élevés.

Le facteur personnel est de la plus grande importance dans cette lutte contre les gelées et des erreurs arrivent fréquemment. Une étude approfondie du problème et des conditions dans lesquelles il peut réussir, de même qu'une surveillance personnelle des détails d'application sont indispensables au succès.

(*à suivre*) W. R. SCHOONOVER et R. W. HODGSON.

Traduit et résumé de *Orchard Heating* in California. Berkeley 1925, p. 69, fig. 14, par R. LIBES.

RÈGLEMENT D'ADMINISTRATION PUBLIQUE

POUR L'APPLICATION DE LA LOI DU 1er AOUT 1905 EN CE QUI CONCERNE LES VINS IMPROPRES A LA CONSOMMATION

Le Président de la République française,

Sur le rapport des ministres de la justice, des finances, de l'agriculture, du commerce et de l'industrie,

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, modifiée et complétée par les lois du 5 août 1908, 28 juillet 1912 et 6 mai 1919, et notamment l'article 11 de la loi du 1er août 1905 ainsi conçu :

« Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

« 1° La vente, la mise en vente, l'exposition et la détention des denrées, boissons, substances et produits qui donneront lieu à l'application de la présente loi ;

« 2° Les inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises, soit les appellations régionales et de crus particuliers que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente ;

« La définition et la dénomination des boissons, denrées et produits, conformément aux usages commerciaux, les traitements licites dont ils pourront être l'objet en vue de leur bonne fabrication ou de leur conservation, les caractères qui les rendent impropres à la consommation » ;

Vu la loi du 6 août 1905 relative à la répression des fraudes sur les vins et au régime des spiritueux ;

Vu la loi du 29 juin 1907 tendant à prévenir le mouillage des vins et les abus du sucrage ;

Vu la loi du 15 juillet 1907 concernant le mouillage et la circulation des vins et le régime des spiritueux ;

Vu la loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine ;

Vu le décret du 22 janvier 1919 réglementant les prélèvements, analyses et expertises pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les boissons, les denrées alimentaires et les produits agricoles ;

Vu le décret du 19 août 1921 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vins mousseux et les eaux-de-vie ;

Vu le décret du 15 août 1925 modifiant et complétant le décret susvisé du 19 août 1921 ;

Le conseil d'Etat entendu,

Décrète :

Art. 1er. — L'article 1er du décret du 19 août 1921 est modifié ainsi qu'il suit :

Art. 1er. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de « vin » que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais.

La dénomination de « vin doux » peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation destiné à la consommation

Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation.

Le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants.

Le liquide obtenu par pressurage des lies.

Les vins atteints d'acescence simple ayant une acidité volatile :

1° Supérieure à 1 gr. 80 par litre exprimée en acide sulfurique ;

2° Supérieure à 1 gr. 50 seulement, mais présentant nettement à la dégustation les caractères des vins piqués bien que les éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect soit resté normal.

Les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont anormaux et caractérisés :

Soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 5 centigrammes par litre;

Soit par la présence de deux au moins des trois caractères suivants :

Acidité volatile supérieure à 1 gr. 50 par litre exprimée en acide sulfurique ;

Teneur en acide tartrique total exprimée en bitartrate de potassium inférieure à 1 gr. 25 par litre ;

Teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre.

Art. 2. — Le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre des finances, le ministre de l'agriculture, le ministre du commerce et de l'industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française et inséré au *Bulletin des lois*.

Fait à Paris, le 1er février 1930.

Gaston DOUMERGUE.

Par le Président de la République :

Le garde des sceaux, ministre de la justice,
Lucien HUBERT.

Le ministre des finances,
Henri CHÉRON.

Le ministre de l'agriculture,
Jean HENNESSY.

Le ministre du commerce et de l'industrie,
P.-E. FLANDIN.

LA LARVE DU TAUPIN SUR CULTURES DE BLÉ

Tous les ans, à cette époque des attaques de parasites sont enregistrées dans les cultures de blé ; les feuilles et les tiges jaunissent, se dessèchent et la jeune plante se meurt.

Cette année, le mal apparaît avec une gravité exceptionnelle, si nous en jugeons par les multiples lettres qui nous parviennent et par le nombre d'echantillons parasités qui nous sont adressés.

Les agriculteurs attribuent ces méfaits aux loches ou limaces, particulièrement abondantes et actives pendant les périodes humides, suivies d'une température douce.

Nous ne contestons point que ces ennemis des cultures occasionnent des

dégâts ; mais, en la circonstance, nous nous trouvons en présence d'une larve de forme cylindrique, de couleur jaunâtre, mesurant 1 centimètre et demi à deux centimètres de longueur, vulgairement appelée fil de fer, en raison de sa résistance à l'écrasement et, qui très vorace, ronge les racines de la céréale entrainant la mort.

L'insecte parfait « le taupin » est un coléoptère qui pond ses œufs au pied des plantes ; les larves s'enfoncent dans le sol et attendent que les conditions climatériques soient favorables pour remonter à la surface et commencer les ravages.

La maladie fait tache d'huile, en quelques jours, les semis deviennent la proie du parasite.

Nous avons observé, que les attaques étaient surtout fréquentes et violentes, dans les céréales cultivées sur défrichement de prairies naturelles et artificielles, le gazon servant de refuge à l'insecte pour hiverner à l'abri des intempéries.

La première des conditions à réaliser pour lutter efficacement contre ce parasite, consiste à éviter de cultiver le blé sur défrichement de prairies.

Pour la destruction des larves, bien qu'il soit difficile de préconiser un produit réellement efficace, nous conseillons dès que le mal apparait de herser la céréale et d'appliquer en couverture immédiatement après le hersage, 400 kilos de sylvinite riche à l'hectare. Ce procédé bien qu'imparfait, donne des résultats appréciables.

Lorsque le parasite sévit depuis quelques jours et que des vides se manifestent dans la culture, il faut opérer comme précédemment, mais cinq à six jours après il est nécessaire d'appliquer une fumure azotée, de 100 à 150 kilogrammes de nitrate de soude par hectare, de manière à donner une alimentation immédiatement utilisable par la plante, pour activer la végétation et provoquer un tallage rapide et abondant en vue de combler les vides.

Enfin, si la culture est à peu près compromise, il n'y a pas à hésiter, il faut labourer le champ, pour y faire un semis d'avoine ou d'orge de printemps que l'on peut effectuer jusque vers la fin du mois de février.

A. Bachala.
Directeur des Services Agricoles du Gers.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours général agricole de Paris en 1930. — Un concours général agricole se tiendra à Paris, au parc des expositions de la Ville de Paris, porte de Versailles, du 19 au 23 mars 1930.

Ce concours comprendra les animaux reproducteurs et gras des espèces bovine, ovine et porcine, les animaux reproducteurs de l'espèce caprine, les chiens de berger, les produits de laiterie, les produits agricoles et horticoles et notamment les semences, les vins, cidres, poirés et eaux-de-vie.

Un concours laitier et beurrier sera annexé au concours général.

Exposition internationale d'aviculture, Vannes. — Halles aux Grains 25, 26, 27 Avril 1930. — Cette Exposition sera dotée de plus de 5.000 fr. de prix d'honneur en plus des prix de Classe déjà très importants, de nombreux

objets d'art et médailles. Les exposants membres de la Société Centrale d'Aviculture de France auront une réduction de 50 o/o sur les prix d'engagement, pour tous les exposants retour gratuit. Cette manifestation est faite dans un local parfaitement fermé, avec le matériel de la Société Centrale d'Aviculture de France.

Le règlement-programme est paru et est envoyé sur simple demande au Commissaire Général : M. R. Fouque, Arradon (Morbihan).

Vente de béliers à Grignon.— Le mardi 25 février 1930, à quinze heures, seront vendus, à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon (Seine-et-Oise), station de Plaisir-Grignon, ligne de Granville, chemin de fer de l'Etat : des béliers Southdown et Dishley-Mérinos, provenant de la bergerie de l'Ecole.

La Station de Plaisir-Grignon est desservie par la ligne de Dreux (gare de Paris-Invalides), et par l'embranchement de Mantes-Epône à Plaisir-Grignon.

BIBLIOGRAPHIE

Le commerce des produits agricoles, par M. De Monicault. Un volume de la collection « Première initiation agricole », 4 fr. 50, franco, 5 fr. (Editions Spes, 17, rue Soufflot, Paris Ve.)

L'agriculture ne doit-elle pas jouer un rôle économique parallèle à celui de l'industrie ? Industriels et économistes l'ont compris, et, tout en agissant pour établir la concurrence et l'équilibre entre les divers besoins nationaux, les milieux gouvernementaux ont fini par admettre que l'agriculture devait être considérée en elle-même et non plus comme la dépendance d'autres professions.

Le progrès en matière de commerce des produits agricoles n'exige aucun bouleversement : ce commerce mérite simplement d'être rationalisé.

Quels procédés peuvent être employés pour améliorer les méthodes de commerce des produits agricoles, aussi bien dans l'intérêt du producteur que du consommateur, voilà ce que dit excellemment M. de Monicault.

Nulle personnalité n'était plus qualifiée que lui pour traiter ce sujet particulièrement délicat. Les agriculteurs et les Syndicats agricoles puiseront dans ce petit livre qui commence la série des Premières initiations agricoles, des renseignements aussi nombreux que précis qui leur permettront non seulement d'avoir des vues d'ensemble sur le commerce en général, mais qui leur donneront en outre des renseignements dont ils tireront rapidement le meilleur des profits.

Les Poules, élevage lucratif, par Louis Brechemin (Nouvelle édition). — Un ouvrage 13 × 19 de 364 pages, avec 80 gravures, broché : 14 fr. ; franco : 15 fr. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris VIe.

Les éleveurs d'animaux de basse-cour ont intérêt à s'entourer de tous les renseignements possibles. A cet égard, le livre de M. Brèchemin, bien connu des aviculteurs, est une véritable encyclopédie. Il étudie le choix d'une race pratique, l'installation générale, l'alimentation, chapitre particulièrement soigné, l'élevage industriel, l'élevage naturel, l'incubation artificielle,

la production intensive de l'œuf, les maladies des volailles, la basse-cour à la ferme, l'industrie de la bassè-cour.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les opérations de gros à gros sont encore restées sans animation au cours de la dernière huitaine, dans les Entrepôts parisiens. Pour les quelques affaires traitées, on a payé de 130 à 135 fr. l'hecto pour des vins du Midi 8°, de 140 à 150 pour des 9°, et de 155 à 165 pour des 10°. En vins d'Algérie, on a reçu des offres au prix de 145 fr. pour des vins rouges de 11°, et à celui de 155 pour des 12°. Il se serait fait sur place de Rouen quelques affaires à des conditions un peu au-dessous. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares ou quais de Paris.

Ainsi qu'on a pu le voir, dans notre précédent numéro, la Chambre syndicale de Paris a établi sa dernière mercuriale à des taux en baisse sensible. Malgré cela, les demandes des clients ne sont pas plus importantes : ils espèrent encore payer meilleur marché.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 3 février	Cours du 10 février
8°			
8 à 9°	120	7,50 à 8,50	Aramon 7,50 à 8,50
9 à 10°	à	8,50 à 9,50	Montagne 8,50 à 9,50
11°	160	9,50 à 10,50	Costières 9,50 à 10,00
11 à			
Rosé, Paillet, gris.	17		
Blanc Bourret			

Vins à distiller : 4,50 le degré.

GARD. — **Alès.** — Cours officiel du 7 février 1930 :
Vin rouge aramon, de 60 à 75 francs.
Vin rouge coteaux, 75 à 90 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 4 février	Cours du 11 février
8°	120		
9°	à		
10°	160	55 à 75	8·5 à 10·5 55 à 75
11°		72 à 110	9 à 11·5 72 à 110
Rosé			
Blanc de blanc			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Demandes plus nombreuses. Les affaires traitées le sont à des prix supérieurs à ceux de la semaine dernière.

Alcools : Tendance plus ferme.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 31 janvier	Cours du 7 février
—	—	—	—
8°	16,00 à 17,00		
9°		7,50 à 11,00	7,50 à 11,00
10°	le degré		
11°			
Vins rosés 8°			
Vins blancs		10 à 12	

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 9 février 1930 : Vins rouges, de 9,00 à 10 fr. 50 le degré.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 1er au 8 février 1930 :

Récolte 1929. — Vins rouges, 7,50 à 10,50 le degré ; bourrets et picpouls, 10 à 11 fr. ; clairettes, «»« à «» fr. ; rosés, «» à »»,««.

Carcassonne.— Semaine du 1er au 8 février 1930 :

Vins rouges, 7,50 à 10,50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude.— Observations : Période stationnaire dans l'attente du décret d'adminisiration publique de la loi du 29 décembre qui ne saurait tarder à être promulgué.

Chambre de commerce de Narb nne. — Cours moyens pratiqués du 30 janvier au 6 février. — Vins du Narbonnais, de 8 francs à 10 fr. 50 le degré. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus suivant qualité, situation et conditions.

Chambre d'agriculture de Béziers. — Dans l'attente de la publication du décret d'administration publique, en vue de l'exécution de la dernière loi sur les vins, l'indécision règne encore sur le marché et les affaires sont peu importantes. Quelques lots de vin rouge se sont traités entre 7 et 9 fr. 50 le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 13 degré, de 9 fr. 00 à 10 fr. 50

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 9 fr. 00 à 10 fr. 50

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 1er février		Cours du 8 février	
—	—		—		—
8°					
9°	132		7,50		7,50
10°	à	8 à 12°	à	8 à 12°	à
11°	180		11,00		9,50
11 à 13°					
12°					

Perpignan. — Cours des vins du 8 février (cote officielle de la Chambre d'agriculture). Vins rouge : pas d'affaires, pas de cots..

Alcools : pas de ventes signalées.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 5 février 1930. — Région, rouge 9 à 10° 8,00 à 9,50 ; blanc, 9,00 à 10 ; rosé, 9,00 à 10 l'hecto-degré, suivant qualité.

Confédération des coopératives vinicoles de Provence. Bureau à Velaux. — Vente de vins. — *Fédération du Var.* — La Garde, 2.000 hl. rouge, 10°, 80 francs ; La Roquebrusanne, 400 hl. rouge, 11°, 101 fr. 15 ;

Ginasservis, 900 hl. rouge, 10°4, 85 francs ; « Ruche » Pignans, 900 hl. rosé, 10°, 101 francs ; Pontevès, 1.000 hl. jacquez, 12°5, 140 francs ; Puget-Ville, 300 hl. rouge, 11°5, 110 francs ; Taradeau, 2.000 hl. rouge, 10°7, 90 francs.

Fédération de Vaucluse. — La Tour d'Aigues, 1.200 hl. rouge, 10°, 95 fr. ; 300 hl. rouge, 10°, 90 francs ; 5.000 hl. rouge, 10°, 90 francs ; 1.500 hl. rouge, 10°, 90 francs ; 300 hl. rouge, 10°, 90 francs.

Fédération des Basses-Alpes. — Villeneuve, 320 hl. rouge, 9°8, 100 francs.

Fédératton des Bouches-du-Rhône. — Eguilles, 1.000 hl. rouge, 10°5, 90 fr. ; Rognes, 2.000 hl. presse, 9°3, 70 fraacs ; 3.000 hl. rouge, 10°2, 90 francs : Sénas, 1.000 hi. rouge, 9°5, 90 francs ; Trets, 4.000 hl. rouge, 10°, 82 fr. 50 ; 1.000 hl. rouge, 10°, 85 fr. ; Velaux-Coudoux, 300 hl. rosé, 10°5, 9 fr. le degré.

CHARENTE-INFÉRIEURE. — **La Rochelle**. — Les prix sont assez peu fermement tenus, et ils ont marqué un recul sensible depuis le début de la campagne. On en est, dans certains quartiers, à 22 fr. le degré-barrique chez le récoltant.

La tendance a été influencée chez nous par la baisse qui s'est produite dans le Midi, bien que nos vins n'aient pas, pour la plupart, la même destination ni les mêmes acheteurs que ceux de la région méridionale.

GERS. — **Auch**. -- Quoique les affaires ne témoignent pas d'une activité bien notable, il s'écoule tout de même une certaine quantité de vins. La distillerie en a acheté dans diverses régions à des prix qui ont sensiblement baissé depuis la récolte, suivant en cela le mouvement général des prix du vin.

La cote officie'le publiée hier par la Chambre du Commerce de notre ville a donné les cours de 9 fr. 65 pour les vins rouges et de 8 fr. 65 pour les vins blancs, le tout à l'hecto nu chez le vigneron.

INDRE-ET-LOIRE. — **Pocé-sur-Cisse.** — Le calme dans tout le Centre semble s'être encore accentué depuis une quinzaine ; nulles demandes, nulles propositions d'affaires à l'horizon.

On envisage comme très possible le prix de 100 fr. l'hecto pour nos rouges Touraine et Côtes du Cher 8°5 à 9°.

Les blancs du Loir-et-Cher se traitent actuellement à 12 fr. le degré-hecto (ils ont atteint 14 fr.) il y a des probabilités de les traiter 11 fr.

Les blancs de Vouvray, vins spéciaux, restent à peu près sur leurs positions de début, ils varient, selon qualité et cru, de 350 à 450 fr. pour les bonnes qualités moyennes 9°5 à 10° et de 500 à 800 fr. en qualité destinée à la bouteille, le tout à la barrique de 250 litres nue propriété.

JURA. — **Dôle.** -- On constate un certain courant d'affaires dans nos environs, bien qu'au total, les quantités écoulées depuis plusieurs semaines ne soient pas des plus importantes. Il convient de remarquer, à ce sujet, que bon nombre de nos vins réclament des soins qui les retiennent chez le vigneron jusqu'au printemps.

En vins vieux, on signale une certaine activité, les vins blancs 1928 sont tenus aux environs de 900 à 1.200 francs et les rouges de la même année de 600 à 800 francs.

LOIRET.— **Orléans.—** Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 400 à 450 francs. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 260 à 310 francs. Vin blanc de Blois, 210 à 260 francs les 228 litres.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 1er février 1930.

Vin rouge, 1er choix, »,«« à ««,»« ; 2e choix, 6,50 à 7,50 ; 3e choix, 5,50 à 6,00 le degré.

Oran. — Du 1er février 1930 :

Vin rouge : »,»» à 6 fr. »»

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «»» à »«« fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à «»« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, »»» à »«« ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Narbonne. — 3/6 vin, 600 à 625 ; 3/6 marc, 775 à ««»» ; eau-de-vie de-marc, 580 à ««» fr. ; fine du Languedoc, 475 fr. les 60 degrés.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 585 à 615 ; 3/6 marc, 86°, 470 à 485 ; eau-de-vie de marc, 280 à 290 fr. Vins à distiller, «,«« à « fr. le degré

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 635 à 675 fr. ; «»« marc, à 515 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 11 février 1930.

	courant	mars	mai-juin
	—	—	—
Blé	128,75 P.	129,75 P.	130,50 P.
Seigle	75 N.	78 N.	82 N.
Avoine noire	......	....	......
Avoine	72,75 P.	74,25-74,75 P.	74,75-75 P.

New York. — 7 février :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver.	138 3/4	122.34	181.32	— 0.61
Juillet.....................	...., ./.	.....	......	....
Septembre.................	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre.................	138 3/4	98.85	181.32	— 0.60
Maïs disp................	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «« » »/« c. le bushel («« fr. »» les 100 kil. bigarré durum ««« »/» cents («»« fr. «»).

Alger. — 1er février 1930.

Blé tendre colon 1er choix, 142 à 143 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 141 à 142 fr.
Blé dur colon, 163 à 164 fr
Orge colon, 72 à 73 fr.
Avoine d'Algérie, 73 à 74 fr.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 120 à 123 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, ««« à »»» fr ; sulfate cuivre neige, 340 à 345 fr. ; superphosphate minéral 14, 29,50 à 31,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 ; logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 2 au samedi 8 février 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche .	9.3	4.0	12	6	5.2	0.2	9.8	4.8	2	2	3.8	»
Lundi	13.4	7.2	9	4	1.1	0.3	9.0	2.2	0	4	»	«
Mardi	«	»	7	5	»	»	»	»	3	3	»	«
Mercredi ...	»	»	7	8	«	«	«	«	4	2	«	«
Jeudi.......	9.0	3.2	4	3	»	1	5 1	2.7	3	2	3.1	»
Vendredi ...	6.0	2.3	6	3	6.9	«	5.8	—0.6	4	0	trac.	«
Samedi.....	8.8	5.0	6	3	6.3	»	8.7	2.4	5	2	2.0	«
Total....					106.6	62.0					133.6	61.6
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche ..	14.0	5.0	13	11	8.9	8	13.5	4 4	9	3	trac.	»
Lundi	13.6	6.9	10	8	10.4	3	10.4	2.3	9	6	»	»
Mardi	»	»	8	6	»	»	«	«	6	0	»	«
Mercredi	»	»	9	6	«	«	»	«	6	1	»	«
Jeudi......	9.4	4.2	8	6	4.9	»	8.1	1.0	4	2	0.2	«
Vendredi ...	6.3	3.0	9	4	5.5	»	6.9	—1.0	4	0	trac.	»
Samedi.....	9.3	4.4	»	0	0.5	1	6.4	0.5	4	1	8.7	«
Total....					169.	87.0					161.7	12.3
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	«	0.5	12	7	0.4	2	15.3	—4.5	6	2	«	»
Lundi	10.2	«	11	1	»	«	9.8	4.0	5	«	trac.	«
Mardi	»	«	«	1	»	«	»	»	5	1	0.5	»
Mercredi....	»	«	5	2	«	»	«	«	6	2	«	»
Jeudi.......	8.0	—2.0	2	3	0.1	«	8.5	0.0	4	0	0.5	»
Vendredi ...	6.5	—2.4	2	3	trac.	«	9.4	—3.5	1	1	«	«
Samedi.....	9.2	3.4	10	1	1.4	»	7.1	3.8	5	1	15.1	«
Total....					55.3	26.3					119.9	25.8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	12.9	5.1	18	12	1.9	4	14.0	10.2	7	5	12.8	»
Lundi	10.9	4.5	9	6	«	0.1	10 0	7.7	8	»	22.0	«
Mardi	«	«	8	4	»	«	»	»	11	3	«	»
Mercredi....	«	«	10	7	»	»	»	«	9	4	«	»
Jeudi.......	9.9	3.1	10	8	13.0	1	11.0	»	8	6	»	»
Vendredi ...	8.1	2.6	9	6	9.4	»	11.0	2.4	10	4	»	«
Samedi.....	10.4	4.7	12	8	16.1	»	11.2	7.2	12	4	24.0	»
Total....					184.9	53.5					143.4	18.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	11.6	5.2	9	9	trac.	25	11.1	3.5	4.5	0.2	trac.	6.5
Lundi	9.7	5.4	6	6	12.2	«	12.5	3.5	10.0	1.0	trac.	5.2
Mardi	«	«	8	4	»	«	13.5	3.9	12.2	4.0	0.3	14.0
Mercredi ...	»	«	10	7	»	«	13.5	1.0	14 0	1.9	0.3	11
Jeudi.......	6.8	3.8	10	8	10.6	1	14.8	—0.2	8.9	2.0	»	7
Vendredi ...	8.1	—1.0	9	6	2.8	»	12.1	3.5	12.6	3.0	trac.	13
Samedi.....	12.5	2.5	12	8	9.0	«	»	0.9	14.8	2.0	»	10
Total....					101.7	57.4					213.2	299.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	12.1	9 3	14	10	»	28	13.5	6.8	13.0	1.3	8.3	»
Lundi.......	11.9	6.6	»	5	5.3	0.2	11.9	4.5	14.2	0.0	6.5	«
Mardi.......	»	«	9	6	»	»	13.3	5.2	18.1	2.1	10.8	«
Mercredi.....	«	»	18	8	»	»	16.2	7.8	19.8	5.0	»	«
Jeudi	9.7	4.6	13	0	«	»	15.8	9.7	16.7	4.4	2.6	»
Vendredi....	11.6	0.6	»	6	»	»	16.0	5.3	16.9	7.5	3.8	»
Samedi	14.2	5.0	9	7	2.1	»	16.0	6.0	14.8	10.0	1.5	0.5
Total					150.9	41.9					168.5	154.4

Observations. — Hiver. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**